

团 体 标 准

T/YMCA 025—2024

淮扬菜制作技艺

General specification for Huaiyang cuisine

2024 - 12 - XX 发布

2024 - 12 - XX 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会 发布

淮扬菜制作技艺

目 录

- 1 范围
- 2 术语和定义
 - 2.1 淮扬
 - 2.2 淮扬菜
 - 2.3 文人菜
 - 2.4 家常菜
 - 2.5 寺院菜
 - 2.6 素菜
 - 2.7 清真菜
 - 2.8 山珍海味菜
 - 2.9 世界美食之都
- 3 淮扬菜分类
 - 3.1 菜肴分类方法
 - 3.2 菜肴分类
 - 3.2.1 冷菜
 - 3.2.2 热菜
 - 3.2.2.1 热炒
 - 3.2.2.2 头菜
 - 3.2.2.3 大菜
 - 3.2.2.4 甜菜
 - 3.2.2.5 汤羹菜
 - 3.2.2.5.1 汤菜
 - 3.2.2.5.2 羹菜
- 4 烹饪原料
 - 4.1 常用烹饪原料
 - 4.1.1 水产类
 - 4.1.1.1 淡水原料
 - 4.1.1.2 海水原料
 - 4.1.2 畜乳类
 - 4.1.3 禽蛋类
 - 4.1.4 蔬菜类
 - 4.1.5 菌藻地衣类

- 4.1.6 水果类
- 4.1.7 山珍海味
- 4.1.8 调味料
- 4.1.9 粮食类
- 4.1.10 佐助料
- 4.2 原料的选用
- 5. 烹饪工具与设备
 - 5.1 原料快速检测设备
 - 5.2 加工工具
 - 5.3 加工设备
 - 5.4 烹饪炊具
 - 5.5 烹饪设备
 - 5.6 制冷设备
 - 5.7 包装设备
 - 5.8 储存设备
 - 5.9 异物检测设备
 - 5.10 菜肴盛器
 - 5.11 用餐器具
- 6. 初加工工艺
 - 6.1 宰杀
 - 6.2 刮剥
 - 6.3 摘剔
 - 6.4 洗涤
 - 6.5 浸泡
 - 6.6 切
 - 6.7 配
 - 6.8 整理
 - 6.9 拆卸
 - 6.10 去骨
 - 6.11 出肉
- 7. 蹄子制作工艺
 - 7.1 蓉泥蹄子的作用
 - 7.2 蓉泥蹄子的种类
 - 7.2.1 按主要用料分
 - 7.2.2 按粉碎颗粒度分
 - 7.2.3 按硬度分
 - 7.2.4 按加蛋与否及形态分

- 7.3 帘子的制作原理
 - 7.3.1 原料破碎度对帘子质量的影响
 - 7.3.2 选用、添加调辅料对帘子质量的影响
 - 7.3.2.1 调辅料的选用
 - 7.3.2.2 调辅料的添加方法
 - 7.3.2.3 调辅料的添加顺序和时机
 - 7.3.3 吃水量对帘子质量的影响
 - 7.3.4 操作手法对帘子质量影响
- 8. 花色菜肴生坯制作
 - 8.1 捆扎法
 - 8.2 穿串法
 - 8.3 包卷法
 - 8.4 托泥法
 - 8.5 抓挤法
 - 8.6 酿馅法
 - 8.7 叠套法
 - 8.8 灌注法
 - 8.9 滚沾法
 - 8.10 镶嵌法
 - 8.11 捶敲法
 - 8.12 转圆法
 - 8.13 覆扣法
 - 8.14 刮刀成形法
 - 8.15 模具成形法
- 9. 整料脱骨
 - 9.1 整鸡（鸭、鸽）脱骨
 - 9.2 整鱼脱骨：
 - 9.2.1 背出骨
 - 9.2.2 胸出骨
- 10. 干货涨发工艺
 - 10.1 水发
 - 10.2 油发
 - 10.3 油水发
 - 10.4 碱水发
 - 10.5 蒸发
 - 10.6 盐发
 - 10.7 火发

- 11. 刀工工艺
 - 11.1 刀工刀法
 - 11.1.1 直刀法
 - 11.1.1.1 切
 - 11.1.1.2 剁
 - 11.1.1.3 排
 - 11.1.1.4 劈
 - 11.1.2 平刀法
 - 11.1.3 斜刀法
 - 11.1.4 刮刀法
 - 11.1.5 其它刀法
 - 11.2 加工料形
 - 11.2.1 普通料形
 - 11.2.2 刮花刀块料形
 - 11.2.3 花刀配菜料形
- 12. 食品雕刻
 - 12.1 雕刻工具
 - 12.2 雕刻原料
 - 12.3 雕刻艺术表现手法
 - 12.4 食品雕刻基本刀法
 - 12.5 食品雕刻操作程序
 - 12.6 雕刻成品类别
 - 12.6.7 扬州瓜雕
- 13 菜肴配置工艺
 - 13.1 单一菜肴配置
 - 13.2 宴席菜肴的配置
 - 13.3 餐饭菜肴的配置
- 14 菜肴命名
- 15 着衣工艺
 - 15.1 上浆
 - 15.2 挂糊
 - 15.3 拍粉
 - 15.4 勾芡
 - 15.4.1 倒入翻拌法
 - 15.4.2 淋入翻拌法
 - 15.4.3 淋入摇匀法
 - 15.4.4 淋入浇汁法

- 15.4.5 淋入推匀法
- 16. 菜肴预熟工艺
 - 16.1 水锅
 - 16.2 油锅
 - 16.3 红锅
 - 16.4 蒸锅
- 17 鲜汤制作工艺
 - 17.1 清汤
 - 17.2 白汤
 - 17.3 毛汤
 - 17.4 素鲜汤
- 18 调味工艺
 - 18.1 调味目的
 - 18.2 常用味型
 - 18.3 调味阶段
 - 18.4 常用复合调味品制作
 - 18.4.1 炒糖色
 - 18.4.2 三合油
 - 18.4.3 其它
- 19. 烹饪火候的应用
 - 19.1 火候
 - 19.2 原料性状对火候的影响
 - 19.3 传热介质对火候的影响
 - 19.4 原料的投料量对火候的影响
 - 19.5 烹制菜肴的火候掌握
- 20 菜肴烹调方法
 - 20.1 火烹法
 - 20.1.1 烤
 - 20.1.2 烘
 - 20.1.3 烙
 - 20.1.4 熏
 - 20.2 水烹法
 - 20.2.1 煮
 - 20.2.2 烧
 - 20.2.3 焖
 - 20.2.4 炖
 - 20.2.5 煨

- 20.2.6 烩
- 20.2.7 氽
- 20.2.8 涮
- 20.2.9 焯
- 20.2.10 扒
- 20.2.11 熬
- 20.2.12 烫
- 20.2.13 煲
- 20.2.14 蜜汁
- 20.2.15 糖水
- 20.2.16 挂霜
- 20.3 汽烹法
 - 20.3.1 清蒸
 - 20.3.2 干蒸
 - 20.3.3 粉蒸
- 20.4 油烹法
 - 20.4.1 炸
 - 20.4.2 熘
 - 20.4.3 爆
 - 20.4.4 炒
 - 20.4.5 烹
 - 20.4.6 煎
 - 20.4.7 贴
 - 20.4.8 塌
 - 20.4.9 熘
 - 20.4.10 焐
 - 20.4.11 拔丝
 - 20.4.12 琉璃
- 20.5 冷菜制作法
 - 20.5.1 炆
 - 20.5.2 拌
 - 20.5.3 腌
 - 20.5.4 渍
 - 20.5.5 糟
 - 20.5.6 醉
 - 20.5.7 泡
 - 20.5.8 冻

- 20.5.9 冰镇
- 20.5.10 卤
- 20.5.11 酱
- 20.6 现代烹饪法
 - 20.6.1 电炉加热
 - 20.6.2 微波加热
 - 20.6.3 电磁炉加热
 - 20.6.4 红外加热
 - 20.6.5 太阳能加热
- 20.7 中央厨房品质调控关键技术
 - 20.7.1 预调理技术
 - 20.7.2 活性与智能包装技术
 - 20.7.3 快速冷却与冷冻技术
 - 20.7.4 超高压技术
 - 20.7.5 杀菌技术
 - 20.7.6 烹调与熟化技术
 - 20.7.7 微波辅助高温加工和微波辅助、巴氏热加工技术
- 21 菜肴装盘工艺
 - 21.1 菜肴配器
 - 21.2 装盘方法
 - 21.2.1 热菜装盘法
 - 21.2.1.1 扒(bā)入法
 - 21.2.1.2 拖入法
 - 21.2.1.3 铲入法
 - 21.2.1.4 盛入法
 - 21.2.1.5 倒入法
 - 21.2.1.6 扣入法
 - 21.2.1.7 摆入法
 - 21.2.1.8 浇入法
 - 21.2.2 冷菜装盘法
 - 21.2.2.1 围
 - 21.2.2.2 叠
 - 21.2.2.3 排
 - 21.2.2.4 扣
 - 21.2.2.5 覆
 - 21.2.2.6 堆
 - 21.2.2.7 摆

- 21.2.2.8 砌
- 21.2.2.9 插
- 21.2.2.10 抽缝叠角法
- 21.2.3 花色冷盘拼摆法
 - 21.2.3.1 花色冷盘常见作品
 - 21.2.3.2 花色冷盘原料选用
 - 21.2.3.3 花色冷盘拼摆程序
 - 21.2.3.4 花色冷盘拼摆基本方法
 - 21.2.3.5 花色冷盘造型形式法则
- 22. 菜肴感官评价
 - 22.1 色泽
 - 22.2 香气
 - 22.3 口味
 - 22.4 形状
 - 22.5 质感
 - 22.6 配器

附 录

淮扬经典名菜

- (一) 水产类菜肴
- (二) 家畜类菜肴
- (三) 禽蛋类菜肴
- (四) 山珍海味类菜肴
- (五) 甜品菜肴
- (六) 素菜类菜肴
- (七) 冷盘

前 言

本标准按GB/T1.1-2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。本标准提出单位：扬州市商务局、扬州市烹饪餐饮行业协会。

本标准主要起草单位：扬州大学旅游烹饪学院、扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州市扬子江文旅投资发展集团有限责任公司、扬州市富春饮服集团有限公司、扬州淮扬菜博物馆有限责任公司、江苏旅游职业学院、扬州生活科技学校、扬州市长乐客栈酒店有限公司、扬州锦春大酒店有限公司、江南一品餐饮经营管理有限公司。

本标准主要起草人：吴东和、柏宝松、施志棠、邱扬毅、黄万祺、周建强、崔国富、聂阳、苏爱国、王恒余、魏龙海、王学全、刘婷。

引 言

淮扬菜指淮河、扬子江流域的菜系，与鲁菜、川菜、粤菜并列。二十世纪50年代初，时任商业部副部长姚依林划分中国菜为“京鲁、川湘、淮扬、粤闽”四大菜系。其中：“在东南，两淮、三江、五湖，长江中下游，属淮扬菜系。”淮扬菜为长三角地区的主流风味。狭义淮扬菜指扬州、淮安等苏中及镇江等地的菜，亦称淮扬风味。

20世纪70年代，扬州高邮龙虬庄发现了4000多粒7000~5000年的碳化稻谷，为经过人工优化的栽培稻，将我国人工栽培水稻的历史提早到5500年前。同为江淮东部地区新石器时代的兴化草堰港遗址中，出土了距今7000年的炭化稻谷、菱角、芡实、多种动物骨骼。更奇特的是发现了迄今为止最早发现钻木取火的木制工具，这是先民取暖、驱兽和熟食所用的“中国火柴”。

淮扬菜烹制技艺是由独特的烹饪设计理念、烹饪实操法则和烹饪标志性技法构成的。淮扬菜常用烹调方法有：烧、炒、熘、炸、蒸、卤、酱、炖、焖、氽、煎、煮、熏、烩、烤、爆、焐等。

淮扬菜原料，以江河湖鲜、畜禽蔬菜、豆制品等为主，亦用山珍海味。

淮扬菜风味特色是：选料严格，四季有别，制作精细，注重火功，浓醇兼备，善和五味，讲求平衡，适令养生，南北皆宜。淮扬菜是“文人菜”，“平中出奇、淡中显味”。

2001年8月，中国烹饪协会授予扬州“淮扬菜之乡”称号。2002年9月，中国烹饪协会授予淮安“淮扬菜之乡”称号。

2009年6月，江苏省人民政府批准扬州“三把刀”列入江苏省第一批非物质文化遗产项目。2024年5月，江苏省人民政府批准淮扬菜烹饪技艺列入江苏省第五批非物质文化遗产项目。

2019年10月30日，扬州荣膺世界美食之都。2022年，扬州出版《中国淮扬菜志 扬州》。

近年来，适应淮扬菜工业化要求，扬州诞生了不少中央厨房。要求淮扬菜标准兼融淮扬菜工业化。

为了进一步提升淮扬菜品牌，传承美食文化，将科研成果转化为团体标准，规范淮扬菜制作，引导餐饮业标准化发展，提升市民生活品质，特制定本标准。本标准是由淮扬菜专家、教授、名厨、烹饪院校、扬州有影响的餐饮企业共同制定，对制作淮扬菜有普遍的指导意义。

淮扬菜制作技艺

1 范围

本标准规定了淮扬菜的术语和定义、分类、烹饪原料、烹饪工具与设备、初加工工艺、绉子制作工艺、花色菜肴生坯制作、整料脱骨、干货涨发工艺、刀工工艺、食品雕刻、菜肴配置工艺、菜肴命名、着衣工艺、菜肴预熟工艺、鲜汤制作工艺、调味工艺、烹饪火候的应用、菜肴烹调方法、菜肴装盘工艺。

本规范适用于淮扬菜。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 淮扬

指唐宋至清，以扬州为中心的江淮地域，即苏中、皖中东部。现淮扬，指江苏扬州淮安及苏中地区。

2.2 淮扬菜

淮扬菜起源于长江中下游、淮河流域。是指制作技艺、风味特点以及饮食习俗具有苏浙沪徽为主的餐饮区域主流风味特色，和在此基础上创新发展的菜肴制品的统称。广义淮扬菜指淮河、扬子江流域的菜系。江苏是淮扬菜的核心区域。狭义淮扬菜指扬州、淮安等苏中及镇江等地的菜，扬州是淮扬菜主要发源地之一。淮扬菜风味特色是：选料严格，四季有别，制作精细，注重火功，浓醇兼备，善和五味，讲求平衡，适令养生，南北皆宜。

2.3 文人菜

淮扬菜的又一名称。烹饪界认为：淮扬菜是文人菜，鲁菜是官府菜，川菜是平民菜，粤菜是新潮菜。自唐宋起，扬州文化人指导设计或亲力亲为的菜肴具有精雅、中和的禀赋。文人将文化植入饮食之中，菜品因人而精彩，名菜以人而流传。文人菜的特点是格调高雅，菜品讲究清雅，心态讲究平和，境界讲究隽永。

2.4 家常菜

居民在日常生活中，用当地普通的常见原料、常用的烹调技法制作的符合当地人民口味和生活习惯的家常菜肴。其菜肴制作力求简便易行，以小炒、烧、煮、炖、焖居多，炸、熘、火锅也常使用。它用料广泛，制作简便，口味清淡，不拘形式，丰简由己。以佐餐为主，下酒为辅，经济实惠。主厨极尽能事，施展独门绝技，奉上美味佳肴，以示热情。菜品冷、热、汤、点样样齐全，不输酒店餐饮。

2.5 寺院菜

寺院菜是以素食为主的馐肴，又称福菜、释菜或斋菜。所用原料为笋耳菌菇、干鲜果蔬及稻麦豆菽等，佛家“五辛”均在禁忌之物。

2.6 素菜

扬州素菜一般指以植物性原料为主要膳食结构的“吃素”饮食方式，或特指膳食中的素菜部分。特点是时鲜为主，清雅素净，素菜款式常随时令而变化。素菜主要原料是“四大金刚”的竹笋、香蕈、豆腐、面筋等。扬州素菜仿荤“形似、质似、味似”，口味以咸为主，咸中带甜，多汁多卤，而烹饪

出不同风味的素食菜肴。

2.7 清真菜

清真菜是信仰伊斯兰教民族饮食的统称，又称回族菜。形成于明清的“清净无染”、“真乃独一”和“真主原有独尊，谓之清真”的饮食。严格遵循《古兰经》，采食能够反刍的牛、羊等以及吃谷的家禽、有鳞鱼、虾等为主。主张追求佳美、合法的食物。禁食猪肉，禁食“不洁食物”。宰杀供食的禽畜，一般要请清真寺内的阿訇认可的人代刀，宰杀时还须口诵安拉之名，方为合法。

清真菜选料严谨，工艺精细。烹饪牛羊肉多用葱、蒜、糖、醋、酱等调料以去其膻味，且治必洁净，精益求精。口味偏重咸鲜，汁浓味厚，肥而不腻，嫩而不膻。

2.8 山珍海味菜

珍指美好的事物。史上将美味肴馔称之为珍异、珍御、珍膳、珍羞、珍味、海味。指代高档次菜肴。

2.9 世界美食之都

北京时间 2019 年 10 月 31 日，联合国教科文组织批准扬州等 10 城市入选世界美食之都。创意领域包括音乐、手工艺与民间艺术、设计、电影、文学、媒体艺术及美食。此前，联合国教科文组织授予的美食之都，全球 26 个，中国有四川成都、广东顺德、澳门三座城市。悠久的历史文化，精致的烹饪技艺，扬州美食历经了数千年的技艺精进与蓬勃创新，已成为这座城市的标志性符号。

3. 淮扬菜分类

3.1 菜肴分类方法

淮扬菜品种繁多，体系庞大。一料十菜，百料千菜，因而菜肴分类方法很多。

- 按菜品进餐时的温度，分为热菜、冷菜。
- 按进餐目的，分为佐酒菜、下饭菜、休闲菜、小吃菜。
- 按原料的动植物界限，分为荤菜、素菜或大荤、小荤、素菜。
- 按原料的时令性和菜肴的适时性，分为春、夏、秋、冬四季菜。
- 按菜品进餐时间，分为早餐菜、中餐菜、晚餐菜、夜餐菜及小中餐、下午茶。
- 按菜品主要口味特性，分为咸味菜、甜味菜、半口菜等。
- 按原料的价格和身份的高低，分为低、中、高档菜。
- 按施加特别烹饪技艺的程度，分为普通菜、工艺菜。
- 按菜肴在制作中炉、案的侧重点，分为刀工菜、火工菜。
- 按菜品的经世历史，分为传统菜和创新菜。
- 按制作和食用的场所，分为酒店菜、家常菜或市肆菜、民间菜。

3.2 菜肴分类

3.2.1 冷菜

冷菜是具有独特风格、拼摆技术性强的菜肴。食用时大多以凉吃为主，又称凉菜。冷菜切配的主要原料大部分是熟料，按宴席规格配上相应品种、数量的生拌菜。冷菜的主要特点是：选料精细，口味干香、浓郁脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造型整齐美观，拼摆和谐悦目。冷菜的装盘方式常见有：单碟、双拼、三拼、六拼、什锦拼盘、花色拼盘等。冷菜烹制常用卤、酱、炆、拌、焗、醉、冻、冰镇等方法。装盘手法常见有：排、堆、叠、围、摆、复、扣等。

3.2.2 热菜

一是指有一定温度的菜品，如刚烹制好立即上桌食用的菜；二是指将半成品菜肴上桌加热并保温。主要包含炒菜、头菜、大菜、甜菜等。

3.2.2.1 热炒

用原料外形各异、形状较小，加工成片、块、丝、条、丁、粒等小型形状，用爆、炒、炸、熘、蒸等旺火速成的烹调方法制作口味多样化的菜肴。

3.2.2.2 头菜

淮扬宴席中价格档次最高、份量最重、用料独特、制作精良、风味最佳的一道大菜，最能体现宴席规格档次的菜肴。通常作为第一道大菜上席。

3.2.2.3 大菜

由整只、整块、整尾等形状较大的烹饪原料烹制而成，分量较大、大型器皿盛装上席的特色菜肴。也可以是用两种不同烹调方法制作、拼装大盘的热拼菜肴，还可以是特别艺术造型、技术含量较高的菜肴。大菜通常采用扒、烧、炖、焖、炸、烤、烩、蒸等长时间加热。

3.2.2.4 甜菜

亦称甜菜，指呈现单一甜味的菜肴。有香甜味型、酸甜味型、甜咸味型等复合味型。烹制一般以拔丝、挂霜、蜜汁、蒸、煮、煎、炸、冰镇等方法为主。

3.2.2.5 汤羹菜

宴席上的汤羹菜可咸可甜，可荤可素。

3.2.2.5.1 汤菜

在宴席上热菜之后（或可秋冬餐前暖胃）的汤汁菜肴。

3.2.2.5.2 羹菜

用煮、烩、烧等方法制成浓稠的汤汁菜肴，需少许勾芡。

4. 烹饪原料

4.1 常用烹饪原料

4.1.1 水产类

4.1.1.1 淡水原料

鲥鱼、鲥鱼、刀鱼、河豚鱼、鲫鱼、鳊鱼、鲤鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、白鱼、黑鱼、鳊鱼、鳊鱼、昂丝鱼、虎头鲨、罗非鱼、鳝鱼、河鳊、泥鳅、甲鱼、白虾、银鱼、螺蛳、河蚌、河蚬、小龙虾、白对虾、罗氏沼虾、大闸蟹等。

4.1.1.2 海水原料

黄鱼、黄姑鱼、加吉鱼、带鱼、鲈鱼、石斑鱼、海鳗、鲑鱼、鳓鱼、沙光鱼、鲻鱼、鳕鱼、鲱鱼、鳕鱼、鳓鱼、鲈鱼、马鲛鱼、银鲳、牙鲆鱼、鳎鱼、马面鲀、墨鱼、鱿鱼、章鱼、海参、海蜇、梭子蟹、青蟹、花蟹、对虾、白米虾、南海龙虾、基围虾、虾姑、海胆、泥螺、贻贝、江珧、牡蛎、扇贝、日月贝、栉孔扇贝、蛤蜊、鲍鱼、海螺、蛭子、文蛤等。

4.1.2 畜乳类

猪、牛、羊、马、驴、骡、骆驼、兔、牛奶、羊奶等。

4.1.3 禽蛋类

扬州鹅、雁鹅、高邮麻鸭、三黄鸡、肉鸽、鹌鹑、火鸡等。

鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽子蛋、鹌鹑蛋等。

4.1.4 蔬菜类

叶菜类：青菜、小蔓菜、韭菜、韭黄、蒜苗、蒜黄、菠菜、苋菜、生菜、木耳菜、香菜、冰草、莼菜、蕹菜、包菜、紫包菜、牛皮菜等。

根茎类：萝卜、胡萝卜、土豆、山药、茼蒿、苤蓝、红菜头、山芋、地瓜、凉薯、百合、莲藕、龙香芋、葛根、慈姑、荸荠、菱角、球葱、香葱、京葱、生姜、蒜头、韭菜薹、蒜薹、紫菜薹、青菜薹、竹笋、芦笋、茭白、水芹、蒲芹、药芹、西芹等。

瓜菜类：黄瓜、南瓜、冬瓜、西葫芦、苦瓜、茄子、丝瓜、蛇瓜等。

荚果类：长豆角、扁豆角、豌豆荚、四季豆、刀豆、荷兰豆等。

茄果类：辣椒、番茄、茄子、圣女果等。

花菜类：菜花、绿菜花、罗马花椰菜、金针菜、韭菜花、荷花、菊花等。

芽苗类：黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、萝卜苗、茴香苗、香椿芽等。

野蔬类：荠菜、蒲菜、马兰头、茼蒿、马齿苋、槐树花、榆钱、刺芽、枸杞芽、苜蓿、野蒜等。

4.1.5 菌藻地衣类

蘑菇、香菇、平菇、草菇、松茸、黑松露、杏鲍菇、姬菇、金针菇、白玉菇、海鲜菇等。海带、紫菜、裙带菜、昆布、石花菜、江篱、发菜、地皮菜等。

4.1.6 水果类

可分为瓜果类、核果类、仁果类、复果类、柑橘类、浆果类、干果类、果干类、果脯蜜饯类等。

4.1.7 山珍海味

黑刺参、梅花参、方刺参、乌元参、瑶柱、干贝、海米、开洋、鱼肚、鲍鱼、燕窝、鱼翅、蛤干、蛭干、籽乌、鱿鱼、乌鱼蛋、墨鱼干、黄鱼鲞等。

4.1.8 调味料

各种油、盐、糖、酒、酱油、醋、酱、辣椒、胡椒、花椒、茴香等。

4.1.9 粮食类

各种米、面粉、玉米、花生、豆等。

4.1.10 佐助料

淀粉、果胶、食用碱、小苏打等。

淮扬菜的烹饪原料选用，必须遵循中华人民共和国颁布的《食品安全法》《野生动物保护法》《自然环境保护法》《转基因食品卫生管理办法》《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》《民族宗教法律法规》等法律法规文件。

4.2 原料的选用

选料考究、分档科学、就地取材、因时选料。

5. 烹饪工具与设备

5.1 原料快速检测设备

农残检测仪、多功能参数分析仪、微生物毒素检测仪器、转基因产品检测仪器等。

5.2 加工工具

厨刀、砧板、案板、盆、钵、雕刻刀、剪刀、刨子、钳、捶、模具、擦泥器、刨丝器、擀等。

5.3 加工设备

粉碎机、绞肉机、切菜机、搅拌机、洗菜机、去皮机等。

5.4 烹饪炊具

锅、蒸笼、高压锅、勺、漏勺、笊篱、筛、钵等。

5.5 烹饪设备

炉、火锅、锅、蒸箱、微波炉、电磁炉、烤箱、太阳能灶等。

5.6 制冷设备

制冰机、速冻隧道等。

5.7 包装设备

真空包装机、气调包装机、滚轮式自动封口机等。

5.8 储存设备

冰箱、冰柜、冷柜、冷气柜、保温柜等。

5.9 异物检测设备

金属检测仪、Ai 食品异物 X 光检测机等。

5.10 菜肴盛器

鼎、簋、鬲、碗、盘、碟、盅、砂锅、暖锅、汽锅、品锅、汤鼓及各种专用盛具等。

5.11 用餐器具

碗、盘、调味碟、调味壶、筷子、匙、勺、扦、餐叉、筷架、餐刀、公筷公勺等。

6. 初加工工艺

6.1 宰杀

将动物性原料进行处理，使其死亡，以达到烹调要求的初加工过程。

6.2 刮剥

去除不能食用的鱼鳞、皮等一些坚硬物质的加工工艺。

6.3 摘剔

摘除蔬菜黄叶、老叶、老根、老帮等不能食用的部分，并剔掉和清除泥沙的加工工艺。

6.4 洗涤

清洗烹饪原料，以达到适用烹调要求的加工工艺。**动物性食品、植物性食品、水产品分池清洗。**

6.5 浸泡

烹饪原料放入多量水体中，使其达到吸水、除去杂质、去除异味以及入味等目的的加工过程。

6.6 切

检查食材的新鲜度，确保食材符合食用标准。通过使用各种刀法，把初加工后的原料再加工成为便于烹调入味和食用的各种形态。

6.7 配

把改刀切好的各种形态的原料，根据烹调技法的要求，按分量、色泽、质量、形态等，搭配在盘中。切配好的半成品根据性质分类存放。

6.8 整理

去除烹饪原料不能食用的部分，加以适当整理，达到物尽其用的加工工艺。**食品原料的加工和存放**

不得混放。

6.9 拆卸

根据原料的组织结构，将整形原料分割成具有相对独立意义的更小单位，以便分别使用的加工过程的工艺。

6.10 去骨

去除动物性原料某个部位的骨骼，取用肉质部位的加工工艺。

6.11 出肉

将动物性原料的肌肉组织从骨骼上分离出来的加工工艺。

7. 蒟子制作工艺

蒟子，也称蓉、茸、泥、胶、糜、馅等。因时代和地域的不同而称呼有异。是将水产、家禽、家畜的肌肉组织经粉碎后加入水、盐等调辅料制作而成。素蒟子用多种熟泥类原料制作。

蒟子是淮扬厨师重要的基本功之一。

7.1 蓉泥蒟子的作用

便于原料的调味，便于烹制成熟，改善菜肴口感，丰富菜肴造型，黏合食材，便于食用，利于消化。

7.2 蓉泥蒟子的种类

7.2.1 按主要用料分

肉蒟、鱼蒟、虾蒟、鸡蒟、牛肉蒟、羊肉蒟、豆浆蒟、土豆泥、豆腐泥、莲藕泥、芋头泥等。

7.2.2 按粉碎颗粒度分

粗蒟、细蒟等。

7.2.3 按硬度分

硬蒟、软蒟、嫩蒟、粥蒟等。

7.2.4 按加蛋与否及形态分

水调蒟、蛋清蒟、蛋黄蒟、全蛋蒟、芙蓉蒟等。

7.3 蒟子的制作原理

蒟的制作质量，因原料不同，部位不同，季节不同，“成熟度”不同，破碎方式及破碎度不同，调辅料的添加数量和时机、搅拌手法及粘性的不同，蒟子的持水性和持油性不同，吃水率、胶性、软硬度的不同而不同。

7.3.1 原料破碎度对蒟子质量的影响

各种蒟子原料粉碎的颗粒度，根据各种菜肴的质量，有不同的要求。

猪肉肉蓉的制作有粗细之分。量大多用机械化加工成不同粗细度，量小可用手工剉剁成油。淮扬菜制作，常用双刀排剉法。这种快速刀法，使用前批后斩的扬州刀，双刀交替运刀，并呈现有规律的“马蹄声”或“鼓点声”节奏，辅以翻拌，以适宜力度密密排剉至非常粘刀。

7.3.2 选用、添加调辅料对蒟子质量的影响

7.3.2.1 调辅料的选用

调辅料分为主料、调料和辅料。各自具有调味、增色、增香、增粘、致嫩、塑形等功能。其中用以调味的有盐、绍酒、胡椒粉、葱姜末等；增色兼调味的有酱油、蚝油等；致嫩的有水、鲜汤、淀粉、蛋液、生熟肥膘泥、油脂等。

7.3.2.2 调辅料的添加方法

根据帘子的口味、色泽、口感、形状及用途，酌情酌量使用。

7.3.2.3 调辅料的添加顺序和时机

各种帘子投料顺序均有差异。水帘子（如清汤鱼圆）投料顺序为先加水后加盐。肉类粗帘和粥帘则可将所有调辅料同时加入，搅拌后制成生坯。蛋清入帘，先将稠蛋清和稀蛋清搅匀放入。芙蓉帘所用的蛋泡，在帘子调好后加入。

7.3.3 吃水量对帘子质量的影响

常用原料中，因各种肉类不同、部位不同、季节不同、成熟度不同及破碎程度不同，其吃水率也有不同。吃水量一般：鱼肉帘>猪肉帘>鸡肉帘>虾肉帘。

帘子吃水量的大小，常用漂浮实验检测鱼帘的吃水量。制帘原料本身比水重，由于重力作用，根据阿基米德浮力定律，干帘的吃水量影响帘子沉浮位置的高低。

7.3.4 操作手法对帘子质量影响

帘子的粘度对搅拌速度敏感，当搅拌帘子时，粘度增加，并随搅拌速度的增加而升高，即常说的搅打上劲。帘子制品具有一定的弹性，弹性大小除与吃水量相关，更与上劲有直接关系。质地细腻的水帘和蛋帘，搅拌时所包含的气泡，造成帘子内部含有空洞，降低制品的质量标准。操作宜平旋搅拌，避免过多空气进入。成帘后稍作振动，使气泡逸出。

8. 花色菜肴生坯制作

8.1 捆扎法

捆是将大不规则原料用纱布等辅助材料捆起，形成质地结实、形状美观的生坯制法。

扎是将条、丝、片形原料用自身或另一种韧性食材扎成结的生坯制法。

8.2 穿串法

穿是在一种原料的空隙中穿入其他原料，组合成一个复合生坯。

串是将经过刀工成形和腌渍入味的小型原料，用铁签或竹签穿成串。或一签只穿一件。

8.3 包卷法

包是将一种薄片原料作皮子，包入另一种馅心原料。

卷是将一种薄片原料作皮料，卷入另一种原料，卷成各种形状的生坯。

8.4 托泥法

将修切成形的熟肥膘、馒头片、熟鸡蛋皮、豆皮等底托原料抹上帘子，再放上其他原料制成生坯。用于煎、贴等烹调方法。

8.5 抓挤法

将各种调味上劲的细软帘子原料，用左手抓挤成圆子，右手用调羹舀入锅中制熟的方法。或由一只手完成抓挤圆子的成形方法。单纯的挤法是将鱼、虾、墨鱼等做成上劲的细帘，灌装裱花袋，挤入水锅或油锅中呈线状，再进行低温成熟。

8.6 酿馅法

古称“瓢”。将蓉泥、帘子、八宝馅、八宝果料作馅心，填入另一种制作成形原料中。

8.7 叠套法

将两种类似、大小不同的柔软无骨原料，相互叠加相套的生坯制法。

8.8 灌注法

将加工成形并加调料腌制的块、丁、条形或肉泥、猪血等原料灌入各种肠衣、肚子、小肚、粉藕等原料中的方法。

8.9 滚沾法

将软性原料及缙子原料滚沾上一层颗粒细小的原料。是将制成球形的馅心，外面滚沾上粉屑原料，经沸水焯烫后，再滚上一层粉屑，如此反复多次，直至达到所需形状的方法。有水烹成熟、汽烹成熟、油烹成熟三种。

8.10 镶嵌法

将色彩艳丽的原料镶嵌在菜肴生坯上进行点缀，形成逼真的形态或优美的图案，用以美化菜肴和突出主料。

8.11 捶敲法

将质地细嫩、无骨、刺的动物性小型原料扑上干淀粉，用擀面杖敲打成薄片的方法。也可敲薄后作为皮料，包入馅心做成饺子形状的生坯。

8.12 抻圆法

将粗肉蓉等制成稍硬的缙子，用双手沾上水粉浆，将肉泥等抻成圆球。

8.13 覆扣法

覆是将大而扁的原料烹制成熟后进行翻面的方法。

扣是将原料按照一定的造型图案整齐地拼摆在碗内，加料蒸熟后扣入盘中的方法。

8.14 刮刀成形法

用鱿鱼、墨鱼、猪腰、鸭肫、带皮鱼肉等原料刮成各种花刀生坯，加热后形成花样形状。

8.15 模具成形法

制作菜肴过程中，根据特别造型要求，选用各种特别模具，将原料刻制成生坯，再切成象形薄片。

9. 整料脱骨

将整只鸡鸭或整条鱼等原料剔除主要躯干骨骼，而保持原料完整的原有外形。

9.1 整鸡（鸭、鸽）脱骨

选用品种适宜、大小和胖瘦及生长期适合、宰杀加工适度的原料制作。脱骨步骤为：划开颈皮、斩断颈椎骨、去锁骨、去翅骨、去身骨、去腿骨、翻转皮肉。

9.2 整鱼脱骨：

选用品种适宜、料形适合、宰杀加工适度的原料制作。

9.2.1 背出骨

先剖开背部，去除中段脊椎骨和肋骨。

9.2.2 胸出骨

使用特制的出骨刀出骨。操作方法是：鱼去鳞去鳃后，先用厨刀在鱼鳃后部横向切开小口，斩断脊椎骨，再在鱼身另一面脐门部位再横向切一个刀口，用出骨刀紧贴骨骼刺入鱼体，将骨肉全部剥离，最后从胸部刀口处拉出躯干骨和内脏。

10. 干货涨发工艺

为便于贮存，调节供应的淡旺季，将新鲜、脆嫩的动植物原料和豆制品、淀粉制品等干货原料，经

脱水干燥而制成干性原料，经涨发恢复原有形状和质地的工艺。

10.1 水发

通过水的浸泡以及用小火加热，采用煮、焖、泡等，使动植物干货原料达到吸水、去除异味并最大限度恢复到原有状态。通常分为冷水发、温水发、沸水发、煮发、焖发等。

10.2 油发

利用原料内部的结合，用油，经受热汽化形成致密气泡，使其膨胀。干料先用 90℃ 的温油浸泡 30min 变软收缩，再用 200℃ 的热油加热，使原料膨胀并定形。油发还有增香、增色作用，并产生口感。

10.3 油水发

将小形干蹄筋或鱼肚，先用温油泡软，捞出洗净后再用温水泡发至适宜口感。

10.4 碱水发

将含有油脂、质地紧实的鲍鱼、墨鱼、鱿鱼等干料，先用碱水适度泡发，再用温水涨发，达到适宜形状和口感。

10.5 蒸发

将干贝、海米等原料先用温水泡软，再加调料，上笼蒸透，达到适宜口感。

10.6 盐发

用粗盐为传热介质，将鱼肚、猪蹄筋等小型干料焖炒至膨胀。

10.7 火发

将大乌参、星虫参等光参，先用小火烤至肉软皮脆，刮去外皮，再用水发辅助。

11. 刀工工艺

11.1 刀工刀法

11.1.1 直刀法

11.1.1.1 切

直刀切、推刀切、拉刀切、推拉切、锯切、跳刀切、翻刀切、滚料切、铡刀切等。

11.1.1.2 剁

单刀剁、双刀剁等。

11.1.1.3 排

单刀排、双刀排等。

11.1.1.4 劈

直刀劈、跟刀劈、拍刀劈等。

11.1.2 平刀法

平刀批、推刀批、拉刀批、推拉批、抖刀批等。

11.1.3 斜刀法

正刀批、反刀批等。

11.1.4 刮刀法

推刀刮、直刀刮、斜刀刮、拉刀刮、花刀刮等。

11.1.5 其它刀法

剖、刮、刨、撬、剜、划、削、撮、压、搯、拍、敲、擀、捶等。

11.2 加工料形

11.2.1 普通料形

丁、丝、条、片、块、蓉、泥、末、段、球、粒、碎、粉、屑、沙等。

11.2.2 削花刀块料形

荔枝形、麦穗形、麻花形、卷筒形、松果形、菊花形、松鼠鱼形等。

11.2.3 花刀配菜料形

蝴蝶形、鸽子形、梅花形、兔子形、剪刀片、如意丁、芝麻秸片等。

12. 食品雕刻

食品雕刻是运用雕刻技巧，将根茎、瓜果类烹饪原料雕刻成各种艺术形象，用以美化菜肴和宴席的技艺。

12.1 雕刻工具

食品雕刻专用工具，品种繁多、形态各异、使用方便，大体可分为刻刀、模型刀具和辅助刀具三大类。

12.2 雕刻原料

食品雕刻原料取材广泛，多选用质地脆嫩、细密坚实的新鲜瓜果、根茎类可食性烹饪原料。常用的瓜果类原料有西瓜、冬瓜、南瓜等；根茎类原料有萝卜、胡萝卜、土豆等；雕切装饰小件的有辣椒、番茄、蒜薹、葱白等；冷冻凝固的有：琼脂冻、鱼胶、蛋糕、虾糕、奶酪、午餐肉、肉肠、盐方、豆腐干、白煮蛋、松花蛋等；不作食用的泡沫塑料、紧固物件及用于“点睛”类的点缀小部件等。

12.3 雕刻艺术表现手法

通常有立体整雕、分雕组装、镂空透雕和浮雕等。

12.4 食品雕刻基本刀法

常用方法有切、削、刻、刨、戳、镂、铲、挖、凿、剪、镶、嵌、楔等。

12.5 食品雕刻操作程序

雕刻每一件作品，均须有计划地按照设计方案分步骤进行操作。程序如下：命题→设计→选料→制坯→雕刻→组装→定型。

12.6 雕刻成品类别

花卉类、凤雀类、兽畜类、鱼虫类、吉祥物类、风光建筑类等。

12.6.7 扬州瓜雕

有瓜灯、瓜盅、瓜塔、瓜花、文字图案等类。艺术价值在于突环雕刻的独特性。其造型鬼斧神工、妙趣横生，被誉为“中国食品雕刻之最”。

13 菜肴配置工艺

根据菜肴的质量要求，将加工处理成形的各种原料，经过合理搭配，使之成为一个或一席完整的菜肴原料。

13.1 单一菜肴配置

单菜配置，重在原料的荤素、色彩、味道、香气、形状、质感等方面搭配的合理，主料形状与配料形状和谐统一，使菜肴成品美观大方，口味调和，营养均衡，并符合成本核算要求。

13.2 宴席菜肴的配置

根据宴席的主题，兼顾就餐人数和饮食爱好，控制菜点的总量，设计科学的营养模式，分配菜点的构成比例，选择菜肴的配器，并根据上菜程序和所需时间，利用现有的设备条件和技术力量，提前进行加工制作，以利在规定的时间内，完成所有饮食制品的供应。

13.3 餐饭菜肴的配置

以合理营养为目的，兼顾食客的饮食习惯，根据原料供给情况和厨房生产条件，通过各就餐时间段，制定餐饮设计方案，对餐饭中各种饭、菜、点、面、水果、饮料进行合理组配，使餐食提供的能量及营养结构，满足食客一日三餐的需求。

14 菜肴命名

菜肴命名应该名实相符，恰如其分，充分体现菜肴的外观特征、风味特色、地方文化。不可牵强附会、滥用词藻。应文字简短、音韵和谐、雅致得体、格调高尚，雅俗共赏。

以烹制方法和主料命名，以主料和辅料命名，以不分主、辅所有原料命名，以主料、辅料和烹调方法命名，以调料和主料命名，以调料、主料和烹法命名，以菜肴口味和主料命名，以主料特殊加工方法命名，色彩和主料命名，以主料的特殊形状命名，以烹法和主料象形特征命名，——以特殊口感和主料命名，以地名、店名命名，以人名或地名命名，以仿荤素菜命名，以特制盛装器皿命名，以特殊盛器和主料命名，以炊具与盛器命名，以食用方法和主料命名，以艺术夸张手法命名，以特殊艺术造型命名，以汉语谐音命名，以名贵中药名称和主料命名，以美好祝愿命名，以民间文化寓意命名，以雅趣意味命名，以历史文化元素命名，以世界烹饪文化元素命名。

15 着衣工艺

着衣工艺也称糊、浆、粉、芡技术，是优化菜肴风味，提高菜肴品质的常用手段。

15.1 上浆

在经过刀工处理的原料中加入少量调料和鸡蛋、淀粉等，使其表面裹上一层薄薄的浆液，经过加热，使其制成的菜肴达到形态饱满、口感滑嫩效果。上浆品种有水粉浆、蛋清浆、蛋黄浆、全蛋浆、苏打浆等。上浆适用于爆、炒、溜、扒、氽、烩、涮等烹调方法。上浆要均匀、软滑、适量，烹制中要避免脱浆。

15.2 挂糊

在经过刀工处理的原料表面，裹上一层黏性的糊，经油锅加热，使制成的菜肴达到酥脆、松软效果的施调过程。操作分为制糊和挂糊两个步骤。糊的质量要求是：粘性好、易裹匀、不破损、下锅快、没“尾巴”、炸好后糊壳内层密封性强，不可太稠、太硬、太稀。制糊应数量适宜，挂糊裹满，防止炸成“花脸”。

制糊的品种，加蛋的有蛋清糊、蛋黄糊、全蛋糊、蛋泡糊、拍粉拖蛋糊等；不加蛋的有干粉糊、面粉糊、米粉糊，脆皮糊、酥皮糊、发粉糊、啤酒糊、蜂巢糊、芝麻糊等。适用于炸、熘、烹、煎、贴、塌、烧、蒸、扒、烤、拔丝、挂霜烹调方法。

根据相似相融原理，调制蛋黄糊时，应先将淀粉用水湿透，再加入蛋黄，根据其硬度和粘度酌量加水。搅拌糊体会包含气泡，影响半成品质量，可用振动加以释放。

15.3 拍粉

在加工成形的原料表面粘上一层淀粉或粉屑，经过油加热，使制成的菜肴达到外酥脆、里鲜嫩的施调过程。用于炸、熘等菜肴的烹调。

15.4 勾芡

根据烹调方法及菜肴质量的要求，在锅中原料接近成熟时，将调好的湿淀粉淋入锅内，通过加热使之成熟糊化，以增加汤汁对原料附着力的施调过程。

勾芡应把握时机，控制汤汁数量，根据需要灵活运用勾芡技术，使芡汁浓度适当。勾芡适用于爆、炒、熘、烧、焖、烩等有汤汁菜肴的烹调。可使菜肴汤菜合一，改善菜肴口感，融合菜肴滋味，增加菜肴色泽，突出菜肴主味，减少营养素浪费，并可保持菜肴的餐桌温度。

15.4.1 倒入翻拌法

在菜肴接近成熟时，将兑汁芡搅匀倒入锅中，与菜肴翻拌均匀至成熟。

15.4.2 淋入翻拌法

在菜肴接近成熟、口味定型时，将水粉芡抓匀，倒入锅中，与菜肴翻拌均匀至成熟。

15.4.3 淋入摇匀法

在菜肴接近成熟、口味定型、汤量适宜时，均匀淋入水淀粉，端锅旋匀芡汁，使汤菜混合。用于需要保持造型和自然形状的扒、熘、烧、塌等多汁菜肴的烹制。

15.4.4 淋入浇汁法

在造型美观的菜肴烹制成熟摆入盘中后，将原有汤汁留在锅中（或另外制作芡汁），淋入水淀粉，搅匀成熟后，起锅浇汁于菜肴上。用于蒸、熘、扒等多汁菜的烹制。

15.4.5 淋入推匀法

在汤羹菜肴烹制成熟、口味定型时，淋入适量的水淀粉，用手勺轻轻推匀，烧至形成糊芡或米汤芡时，起锅装入窝盘、汤碗或汤盅。用于烧、烩、氽等烹调方法。

16. 菜肴预熟工艺

以水、油、汽为传热介质，在正式烹调之前，将原料加热到半熟或全熟的状态，形成特定的色泽和质感的初熟方法。

16.1 水锅

也叫焯水、出水、飞水。用水为传热介质，把经过初加工后的烹饪原料，根据用途放入不同温度的水锅中加热成熟的方法。分为冷水锅、温水锅和沸水锅三种。

16.2 油锅

也叫过油。以食用油为传热介质，将加工整理过的烹饪原料制成半成品的制熟过程。分为划油、走油和焐油三种方法。

16.3 红锅

将体形较大的原料（如整鸡、整鸭、整鱼、蹄膀、带皮方肉或鸡块、鸭块、肉块），抹上酱油或饴糖，用六、七成油温的油锅炸至上色的方法，称为油锅走红。油锅上色是利用高温加热发生焦糖化反应和羰氨缩合的美拉德反应而实现。走红用于红烧、扒烧、红焖、扣扒、笼扒等烹调方法。另一种走红为卤锅走红，即将原料放入由糖色和红曲调制的红卤汤锅中烹煮上色，使原料呈现枣红色或棕红色。

16.4 蒸锅

将原料用蒸气制成半成品的的方法。有速蒸熟处理和久蒸熟处理两种方法。

17 鲜汤制作工艺

古代菜肴的鲜味，除靠原料本身体现，或加笋汁、蕈汁、虾汁外，主要靠鲜汤增味。其中的“双

吊双绍汤”被厨行誉为“金汤”，食界称其为“七咂汤”。

鲜汤的制作，讲究用料，掌握火候，严密操作，使用得当。

17.1 清汤

用母鸡、鸭架、猪肉、火腿等鲜型相同的熟料，加清水及调料，经大火烧沸转微火煨炖的鲜味醇厚、汤汁清澈的汤汁。用于清汤菜肴的制作。

高级清汤需用普通清汤进行吊汤，也称提清、坠汤。是以富含呈味氨基酸的鲜汤为原料，分别加入老母鸡的生鸡腿肉茸、生鸡脯肉茸，中火加热至沸，撇去浮沫，改小火慢煨，使其鸡肉的鲜味物质充分溶入汤内，然后滤出清汤的过程。用于高档咸鲜味清汤菜肴的制作。

17.2 白汤

用富含脂肪、明胶的鸡鸭骨架、猪骨筋皮等原料清洗焯熟后，放入开水锅，用大火沸煮，形成色泽乳白、汤质浓稠、肉香醇厚的鲜汤。用于白汤菜肴的制作。

17.3 毛汤

用普通荤菜下脚料熬制的鲜汤，常用于烧、炒类咸鲜味菜肴的提鲜。

17.4 素鲜汤

由香菇、蘑菇、黄豆芽、冬笋等鲜味原料长时间熬制而成。制白汤，则酌加大豆油沸煮。多用于寺院菜或民间素菜的制作。

18 调味工艺

调味是指在烹调过程中，运用各种调料，通过扩散、渗透、吸附、分解、挥发、互融、合成等作用而实现风味的施调方法。调味也是调和菜肴口味、香气、色泽、形态和质地的过程，以调味为核心，起调香、调色、调形和调质等作用。

18.1 调味目的

突出原料本味，赋予菜肴美味，确定菜肴主味，丰富菜肴味型；去除原料异味，增加菜肴芳香；调配菜肴色泽，增加菜肴美观；改善菜肴形状，优化原料质地。淮扬菜调味以浓淡相宜、和谐统一、突出本味为原则，并讲究“食无定味，适口者珍”。

18.2 常用味型

调味的味型是由咸、甜、酸、香、麻、辣、苦等基本味合成。其中咸味是菜肴的基本味。盐是“百味之主”。中式菜肴的常见味型有咸鲜味型、咸甜味型、酸甜味型、甜香味型、香咸味型、椒麻味型、麻辣味型、咸辣味型、咸酸味型、酸辣味型等。

18.3 调味阶段

根据烹饪中调味的过程和顺序，调味分加热前调味（基础调味）、加热中调味（定型调味）、加热后调味（辅助调味）三个阶段。调味还会出现烹制外的第四个调味阶段，就是在菜肴进食过程中，口腔咀嚼的调味阶段，也是每一道食品正常进食都必须经过的终极调味阶段。

18.4 常用复合调味品制作

自制的常用调味品，具有无添加剂、安全卫生、成本低廉、现做现用、风味纯正、咸淡随意、使用方便、满足供应等特点。烹前调、烹中调和烹后调均有使用。

厨房所制各调味料对制作菜肴进行调味时，可体现本身香气和味道，突出菜肴的本味，增加和保持菜肴的风味，去除和掩盖原料的异味，还可以增进食欲，利于消化，延迟菜品的尝鲜期及有助于防腐保

质。粉末状调料进入菜肴可直接食用。

18.4.1 炒糖色

糖色是利用糖经高温加热后发生的焦糖化反应而制成的天然的着色剂。多用作红烧菜的上色。经高温裂解的焦糖，不仅使菜肴具有悦目的色泽，还会产生诱人的香气和提鲜的甜味。炒糖色的操作，先用少量油将白糖用中火炒至熔化，呈棕红色或达深枣红色时加水溶化，加热浓缩后即成嫩汁或糖色。

18.4.2 三合油

常用品种有蒜泥三合油、姜末三合油、葱末三合油、沙姜三合油等。用于咸鲜味型冷菜的制作。由蒜泥、姜末、葱末、生抽、香醋、芝麻油、辣椒油、花椒油、胡椒粉、白糖、绍酒等调料选择性调制而成。

18.4.3 其它

姜醋汁、香糟汁、糖醋汁、椒麻汁、芥末汁、麻酱汁、虾籽酱油、果味汁、番茄汁、山楂酱、梅子酱、金橘酱、蓝莓酱、蒜蓉辣酱、甜辣酱、腐乳汁、沙茶酱、XO酱、咖喱酱、唛汁、海鲜酱、油辣酱、麻辣酱、十三香、五香粉、花椒盐、胡椒盐、辣椒盐、葱椒油、辣椒油、葱油、姜油、三椒油、豉油。

19. 烹饪火候的应用

19.1 火候

火候是利用不同热源和传热介质，根据原料的特性和菜肴的质量要求，在烹制菜肴过程中，对加热时间、火力大小及其变化程度的掌握，以利于烹饪原料变为便于食用和消化吸收，并赋予一定风味的美食。热源的火力、介质的温度和加热时间构成火候的三个要素，在运用火候的过程中，应协调配合。

19.2 原料性状对火候的影响

烹饪原料的性质包括原料的软硬度、疏密度、成熟度、新鲜度等。原料体积的大小、形状的厚薄、粗细、长短等因素，制约着加热所需的数量和时间。

19.3 传热介质对火候的影响

传热介质的体量、传热介质的热容量及热传导速率，均会影响其温度的高低和稳定。传热介质用量固定时，要使原料获取一定温度，就必须从热源获取相应的热量。传热介质的热容量较大，少量的受体从中吸取热量不会引起温度的大幅度变化。反之，热源传输较少的热量就可达到同样高的温度。

19.4 原料的投料量对火候的影响

烹饪原料的投料量，影响着传热介质的温度和自身获取的温度。烹饪原料投入后会从传热介质中吸取热量，因而导致传热介质的温度降低，一次性投料量越多，影响就越大，反之就越小。

19.5 烹制菜肴的火候掌握

淮扬菜烹制的火力有微火、小火、中火、大火、旺火之分。形小质嫩的原料宜用旺火短时间加热，形大质老的原料宜用小火长时间加热；成菜质感要求脆嫩的原料宜用旺火短时间加热，软烂的宜用小火长时间加热；炸、炒、爆、熘、烩、炆类的菜肴宜用旺火速成；炖、烧、煨、煮、焖的菜肴宜用小火长时间烹制。

20 菜肴烹调方法

烹制是利用各种热源，通过各种传热介质，运用各种加热手段，使原料由生变熟并形成一定的色泽、香气、形状和质感的过程。烹制方法有火烹法、水烹法、汽烹法、油烹法和利用清洁能源的低碳式现代烹法等。烹与调是菜肴制作的两个核心。烹调方法是烹与调相结合而联动操作方式，分为有烹有调，只

调不烹、只烹不调和不烹不调四种类型。

20.1 火烹法

20.1.1 烤

古称“炙”，即火上烤肉。用辐射热对原料进行加热成熟的方法。分为明火烤、暗火烤、电烤等。烤是人类最原始的熟食方法。

20.1.2 烘

将烹饪原料置入密闭空间，用干热空气进行加热，使之脱水干燥、成熟，并产生特定的形状、口感、色泽和香气。

20.1.3 烙

利用锅、铛的热传导对扁片形生坯或蛋液等半流质原料进行加热定形并成熟。

20.1.4 熏

将原料放入熏锅或熏笼中，加熏料用中、小火加热致熟。熏有干蒸和烘烤的作用。分为生熏、熟熏及明火熏、暗火熏等。

20.2 水烹法

以水为传热介质的烹制方法，属于低温烹饪。菜式多为多汁菜或汤汁菜。

20.2.1 煮

将改刀成形的原料先用旺火烧沸，再用中、小火煮熟。分为白煮、红煮等。

20.2.2 烧

中式烹调中最常用的方法之一。将刀工成形的原料经过初步成熟后，放入调味汤料中，用大火烧开，转中、小火烧透入味并收浓汤汁或勾芡。成品软嫩脱骨，鲜香醇厚。分为红烧、白烧、干烧及葱烧、辣烧、酱烧等。

20.2.3 焖

将加工成形、初步成熟的原料，放多量有色汤料中、小火较长时间烹制，使原料口感软烂、汤汁浓稠、滋味醇厚。分为红焖、黄焖、罐焖及酱焖、糟焖等。

20.2.4 炖

将主料加入多量汤汁中，先用大火烧沸，再用小火或微火长时间加热至口感软嫩、汤汁醇厚的汤菜合一。分为清炖、红炖、侉炖或隔水炖等。炊具多用传热较慢的陶瓷锅具。

20.2.5 煨

将加工成形、质地粗老的熟料放入多量汤汁中，用小火或微火长时间加热。成菜口感软烂、酥烂脱骨、汤汁鲜纯，齿颊留香。分为清煨、白煨、红煨等。

20.2.6 烩

指多种原料烩作一菜。将细小软嫩的无骨原料，经焯水或上浆划油后放入多量汤汁中，用大、中火加热并勾入米汤芡。分为清烩、白烩、红烩、糖烩、烧烩等。

20.2.7 汆

将细嫩无骨刺的小型荤素原料，放入多量汤汁中，用大、中火短时间加热成熟而制成汤汁菜肴。原料断生即可。分为清汆、红汆等。

20.2.8 涮

在餐桌上短时间烹熟的自涮自食方法。涮锅汤底有红汤、白汤之分，有各种风味的家禽、家畜、水产原料熬制的火锅底料，并酌情调味、酌量加汤。蘸料多样，任由选配。

20.2.9 焯

焯念 kào，焯干汤汁之意。焯是将经焯水、煎炸成熟的原料用料汤进行加热，并使汤汁稠浓、质感软嫩、色泽红亮、口味醇厚。分为干焯、葱焯、酱焯、腐乳焯等。

20.2.10 扒

扒字在此念 pā。扒是将经过改刀成形的生、熟原料码入汤料中烧透入味，勾芡淋油，并保持原来形状，装入盘中。按菜肴主体颜色，分为白扒、红扒；按菜肴形状，分为整扒、散扒、排扒；按烹制的锅具分为锅扒、笼扒。

20.2.11 熬

利用小火长时间烹制，使菜肴口感软烂甚至部分熬化，并使汤汁浓缩的汤汁菜。成品软糯细滑，入口即化，滋味醇厚。

20.2.12 烫

用沸水将干丝、豆腐等原料烫软、烫透，去除异味，再加配料和调味。

20.2.13 煲

用砂锅、汤煲、电煲将原料加入汤水，加盖密封，用小火长时间加热，用来制作意在“吃汤为主、吃菜为辅”的汤汁菜肴。

20.2.14 蜜汁

将水果类、根茎类、干果、果干或火腿等原料，用砂锅加入少量水和冰糖、红糖或蜜糖，用中、小火煨煮成熟并收汁的烹制方法。

20.2.15 糖水

将水果类、根茎类、果干等原料，加入多量水和白糖，用大火烧熟，晾冷食用。多用原料本身具有甜味的水果和桂花酱、玫瑰酱制作。成菜汤汁清透，口味香甜，软糯酥脆，夏季冰镇清凉消暑，秋冬热食暖身养胃。

20.2.16 挂霜

用溶化的饱和糖水裹附在原料表面形成再结晶而凝固成白色糖霜的方法。

20.3 汽烹法

利用水温达到沸点时产生的汽化热，对原料进行加热的方法。分为清蒸、干蒸、粉蒸、裹蒸等。蒸法制作的菜肴具有口感软嫩、本味突出，原汁原味、保持原有形状和特殊造型等特点。

20.3.1 清蒸

将鲜活细嫩的鱼、虾、蟹或蹄类原料加工成形，经调料码味后装盘，入笼蒸熟的方法。

20.3.2 干蒸

将原料放入盛器，添加汤水，加盖后蒸至成熟，也叫隔水炖。适用于质地老韧坚硬而又需要口感软嫩的原料。

20.3.3 粉蒸

原料经调味品腌渍后裹上炒米粉、小米等蒸熟的方法。常用荷叶、南瓜垫底的小笼盛装，或用扣碗进行排放。

20.4 油烹法

用食用油为传热介质对原料进行加热。高温油脂使原料的表面大量脱水，因而产生焦、松、酥、脆、软嫩的口感和原料应有的硬度。

20.4.1 炸

将原料放入多量油中加热制熟并脱水干燥。其前处理包括刀工成形、腌渍、调味、挂糊、拍粉、制帘等，其调味采用烹前调和烹后调。分清炸、干炸、软炸、酥炸、卷包炸、油淋、油浸等。

20.4.2 熘

将主料成形后码味，经上浆、挂糊、拍粉后，用油锅加热至熟，再勾芡淋油的方法。芡汁有包芡、糊芡、流芡、米汤芡等。成菜形态美观，色泽艳丽，酥脆软嫩，口味多样。分为焦熘、脆熘、软熘、滑熘及醋熘、糖醋熘、茄汁熘、糟熘等。

20.4.3 爆

将软嫩无骨的原料切成丁、片、条、块等小料形状，经上浆后用六成热油成熟，烹入事先调制的兑汁芡，快速爆炒，瞬间成菜的方法。爆炒菜肴口感脆嫩、芡汁紧裹，明油亮芡。分为油爆、芫爆、辣爆、酱爆、葱爆等。

20.4.4 炒

将刀工成形的小型荤料经上浆，用3~5成的温油成熟，再入锅翻炒成熟，勾芡淋油的方法。菜式多为无汁菜或少汁菜。炒菜用料广、份量小、刀工细、多咸鲜、重火工、要求高、难度大。成菜明油亮芡，口感软嫩，鲜味纯正，本味突出，快速成菜。分为清炒、滑炒、软炒、生炒、熟炒、煸炒、干炒、水炒、油炒等。

20.4.5 烹

将小型原料经过煎炸成熟后放入料汤，用中火翻炒成菜的方法。烹的原料多为易于成熟、味道纯正、质地软嫩的仔鸡、瘦肉、排骨、大虾等。前处理有改刀成形、上浆、挂薄糊、拍干淀粉等。大多烹制有“逢烹必炸”之说。成菜较为快速。分为煎烹、炸烹、清烹等。

20.4.6 煎

将加工成扁薄形生坯，经码味和挂糊、拍粉，放入少量油的锅中，用中、小火煎至定形成熟的方法。成菜具有色泽金黄、外壳酥脆，内部软嫩等特点。分为干煎、生煎、酿煎、蛋煎等。

20.4.7 贴

将两种以上原料用托泥法做成一面软、一面硬的扁薄生坯，经挂糊后用少量油，小火煎熟的方法。成菜具有形状美观、底面金黄酥脆，表面质地软嫩，口味香咸的特点。

20.4.8 塌

也叫锅塌。将鱼、豆腐、里脊等原料成形、码味、挂糊后放入油锅，煎至两面金黄后放入有色汤料，用中、小火烧透入味，再收汁、勾芡、淋油、大翻锅、装盘的方法。

20.4.9 煸

也称干煸。以少量油用小火炒去原料中的部分水份并变软，再行卤汁吸附，收干汤汁。主料多用牛肉丝、鳝丝、萝卜丝、四季豆等。成菜干香酥嫩，入口化渣，滋味醇厚，齿颊留香。

20.4.10 焐

缓慢加热的低温烹制法。烹制菜肴时用两成热的油锅将菜心、菜薹等新鲜脆嫩的原料加热至变软成

熟，再行调味，翻炒成菜。

20.4.11 拔丝

制作甜味菜的方法。将炸好的原料放入熬至熔化的糖浆中翻炒，均匀地裹上一层糖浆，装入抹油的盘中；筷子夹起时可拉出糖丝的方法。分为油拔、水拔、水油拔、干拔等。

20.4.12 琉璃

琉璃法近似于拔丝。将烘烤成熟的去皮大生仁、桃仁、核桃仁等坚果原料，每粒均匀地裹上一层熔化的糖浆，冷凝后形成无色透明的糖壳，故名琉璃、玻璃或水晶。成品晶莹透明，整齐划一，精巧可爱；口感酥脆，香甜可口。

20.5 冷菜制作法

冷菜制作法分为热制冷吃法和冷制冷吃法。成品具有色彩艳丽、形状美观、清爽脆嫩、香气浓郁、口味鲜美、爽口开胃等特点。常见味型有香咸、咸鲜、咸酸、酸甜、咸辣、酸辣、麻辣、甜辣等。调味方法有糖醋、腐乳、五香、麻酱、椒盐、红油、咖喱、柠檬、果汁、奶油、陈皮、葱油、唸汁、芥末、蚝油、糟香、茄汁、烟熏等。

20.5.1 炆

将切成丝、片、条、段的小形原料，经焯水、滑油、煮熟，用调味汁定味的方法。分为生炆、熟炆两类。有腐乳炆、活炆、氽炆、滑炆、焯炆等。

20.5.2 拌

将两种以上原料合成一菜，荤素搭配，现做现吃。改刀成形后，用调料进行短时腌制，使其充分入味。拌法有生拌、熟拌和生熟混合拌。

20.5.3 腌

将原料成形后用调味品低温长时间腌制的方法。腌制品口感清脆爽口。

20.5.4 渍

渍多为糖渍。将成形原料用甜味调料短时间腌渍，使其增加甜度的方法。

20.5.5 糟

将熟制原料改刀成形后，用香糟、糟油等调制而成的糟卤中微沸煮熟，低温浸泡入味的方法。有白糟、红糟之分。糟制冷菜糟香浓郁，咸甜适中。

20.5.6 醉

将原料用白酒、糯米酒等调制成的调味汁进行浸泡入味的方法。分为生醉、熟醉。

20.5.7 泡

利用乳酸菌无氧酵解的原理，将质地脆嫩的根、茎、叶、果类原料成形后，放入特殊的泡菜盛器中，在花椒盐水中低温长时间浸泡的方法。泡菜不仅保持原料原有的色泽，口感较原来更加爽脆。泡菜具有开胃消食，化解油腻，佐酒下饭的功能。

20.5.8 冻

将富含胶质的荤素原料在水中长时间加热，使其形成溶胶，并具有一定的质感和味道，低温冷凝后形成冻状的方法。其汤汁透明，故称“水晶”。有白冻、红冻之分。

20.5.9 冰镇

夏季将冷菜成品放入冷藏箱中降温至10~20℃，使其更加清凉爽口。冰镇有浸渍入味和低温保解

的作用。

20.5.10 卤

热制冷吃的制法。将清理过的大型整只原料放入老卤汤汁中，大、中火长时间加热成熟，使卤汤中的复合香气味道透入原料的方法。有白卤、红卤之分。有些菜肴卤好后还要进行浸卤和烟熏。

20.5.11 酱

热制冷吃的制法。将清理过的大型整只原料放入老卤酱汤中，用大、中火长时间加热成熟，使卤汤中的浑厚味道融入原料的方法。成品佐酒开胃，口味醇厚，香气浓郁，咸中带甜，口感软烂。

20.6 现代烹饪法

依靠电热、电磁波、红外线、远红外线、微波、太阳能转化的热源，通过热辐射、热对流和热传导，对菜肴进行熟制的无明火烹饪法。

20.6.1 电炉加热

利用电阻大、热转换率高的金属材料通电时产生的热量对菜肴进行熟制。

20.6.2 微波加热

利用电能磁控管产生的微波能量在水和食品原料中转化而成热量，对菜肴进行加热和熟制。

20.6.3 电磁炉加热

利用电磁感应，将电能转化为磁能，使被加热钢体感应到磁能而发热，实现对菜肴的熟制。

20.6.4 红外加热

利用红外辐射材料对其它能量的有效转换和被加热物质的分子振动所产生的热量对烘烤类菜肴加热。具有加热速度快、加热效率高、能耗低、加热时间和温度调节便利等优点。有电热管远红外加热和燃气远红外加热两种。

20.6.5 太阳能加热

利用太阳能真空管内的高效反射镜，把阳光聚集在真空管烤炉上，对食物进行加热。

20.7 中央厨房品质调控关键技术

20.7.1 预调理技术

中央厨房制作菜肴的原料在熟化前需要大量的预处理步骤，包括果蔬的清洗切分、鱼肉的嫩化腌制、调味料酱汁的复配等。调整优化配菜比例。通过天然调味料预处理可以调节菜肴的PH值和水分活度，确保风味的稳定性。在真空条件下，提升加热的均匀性，减少氧气接触。模拟传统烹调技艺，有效提高菜肴的色、香、味等。

各类肉片的腌制嫩化也是常用的预调理技术，基于“工厂化”的中央厨房设备可将滚揉嫩化与后续炒、烤、炸等步骤结合一体化，在真空条件下提升加热均一性、减少氧气接触，模拟传统烹调技艺，有效提高菜肴的色、香、味、形等。

光伏照、电解水等加工技术。对新鲜原料进行护色、清洗等预处理，保持后续加工的新鲜度。

20.7.2 活性与智能包装技术

中央厨房制作菜肴包装需适应产品，可根据不同条件选择类型。活性包装技术，根据不同的原料加工程度、烹饪成熟度、杀菌方式、储运条件等，选择不同类型的包装，维持产品品质。智能包装技术，根据环境变化，对温度、湿度、气体、微环境等参数做出相应的调整，对产品进行针对性的品质调控，如加载氧化钙、抗菌活性物质。

20.7.3 快速冷却与冷冻技术

在尽可能短的时间内降低食品温度，减少微生物的活动，减缓生化反应。

20.7.4 超高压技术

超高压技术。作为一种物理化程序，高压运转具有瞬时压缩、平衡受力、加工安全的特点，通过高压运转能保持生态的平衡，在保护环境的基础上使食物保持原来的味道和营养。

20.7.5 杀菌技术

杀菌预制菜肴杀菌需要达到杀菌效果与品质保持的平衡，可选择采用超高温瞬时杀菌、射频杀菌。紫外线照射可通过破坏DNA杀灭食品表面微生物，辐照也是一种常见的非热杀菌技术。

20.7.6 烹调与熟化技术

复刻中式菜肴蒸、烧、炒、蒸等传统方法的“锅气”，达到餐厅级别的菜肴品质。预制菜肴的香气与滋味保留是其品质提升的重要方面，追求温和的加工条件，超短的时间，减少风味和香气的成分损耗。

20.7.7 微波辅助高温加工和微波辅助、巴氏热加工技术

不但可以杀菌，还保留多组分菜肴的品质和影响。多元物理场辅助热加工是可以用于烹饪熟化的新型加工技术。

21 菜肴装盘工艺

突出主要原料，丰满均匀，整齐美观。菜肴均匀分装，一次性完成，干净利索，点缀适度，配器合理。

21.1 菜肴配器

盛器从质地上可分为瓷器、陶器、金属器、竹木器、玻璃器、漆器、塑料制品等；从外形上可分为圆形、椭圆形、多边形、象形等；盛装器皿的品种有平盘、汤盘、窝盘、腰盘、长方盘、柳叶盘、汤碗、海碗、扣碗、汤盅、品锅等。炊餐一体化的还有汽锅、砂锅、干锅、涮锅、汤罐、铁板等。盛器从色彩上可分为暖色调、冷色调和中性色调。盛器的装饰图案分为具象图案和抽象图案。

21.2 装盘方法

菜肴造型的装饰方式：图案式、点缀式、整齐式、象形式、中心对称式等。造型图案的设定应符合多样与统一、对称与平衡、重复与渐次、对比与调和的原则。

21.2.1 热菜装盘法

讲究自然造型，按照菜肴汤汁菜的多少和稠稀，菜肴个体的形状，盛器的功能和形状，以及食用的便利性，选择适当的装盘手法。

21.2.1.1 扒(bā)入法

将爆、炒、炸、熘等料形较小的少汁菜和无汁菜，用手勺左右交叉扒入盘中。

21.2.1.2 拖入法

装盘时将锅口对准盘子相应位置，用勺口接住大型整只菜肴，平滑地拖入盘中。

21.2.1.3 铲入法

将扁片式整形易破损的无汁菜或少汁菜，用手勺或铲子铲入盘中。

21.2.1.4 盛入法

将呈丁、丝、条、片、块、球形的菜肴或汤羹菜，用手勺分次盛入盘、碗中。

21.2.1.5 倒入法

将锅口对准盘口，炒锅边倒边抽，将菜肴一次性倒入盘中。

21.2.1.6 扣入法

将原料成形后，按造型要求整齐地码入扣碗中，填满铺平，浇入汤料，蒸制后滗出碗汁，扣上空盘，双手按住，翻扣过来，拿走扣碗，再浇上勾芡的原汤。

21.2.1.7 摆入法

将各原部件拼摆成自然原形，或将完全相同的单件菜肴个体拼摆入盘。

21.2.1.8 浇入法

菜肴主体的固形物造型入碗后，将汤汁再行浇入。用手勺盖顶，另用手勺舀汤，浇汤入碗，让汤汁从盖顶手勺四周均匀淋入主体周围。

21.2.2 冷菜装盘法

21.2.2.1 围

将熟料切片，围摆或环形，层层围绕的方法。

21.2.2.2 叠

将熟料一片片整齐地叠成梯形装入盘中。

21.2.2.3 排

将熟料平排，成行地排在盘中，适用于较厚的方块、长方片和椭圆形原料的装盘。

21.2.2.4 扣

将熟料改刀成片、块形，排入扣碗中，再扣入盘中。也可将菜装入各式模具扣入盘中。

21.2.2.5 覆

此法多用于结构复杂、形状不规则的家禽类菜肴装盘。操作时通过垫底、围边、盖面三个步骤完成。

21.2.2.6 堆

将改刀成条、块、片、丝的菜肴或凉拌菜堆入盘中。

21.2.2.7 摆

运用各种刀法，将不同形状和色彩的熟料切片，在盘中拼摆成各种物形或图案。

21.2.2.8 砌

将形状规整、自然美观的条、片、块等熟制品，按照特定的造型要求，砌筑在盘中。

21.2.2.9 插

将设定口感、颜色、味道的棒条形蔬菜生料，插入花瓶式玻璃器皿中，接着蘸酱的装盘方法。

21.2.2.10 抽缝叠角法

淮扬菜冷盘中的扇面三拼、扇面六拼、扇面什锦拼的刀工操作、造型标准之一。要求将原料拼摆成各垛之间高度一致、形状相同、颜色相间的扇面造型。相邻原料之间高度一致，不塌角，缝隙左右笔直、宽窄一致，双层刀面，三圆交圈。注重刀工基础、拼摆技巧和造型艺术。

21.2.3 花色冷盘拼摆法

花色冷盘又称艺术冷盘，常用于隆重迎宾宴会的主宾席，也用于婚宴、寿宴、家宴，以及大型冷餐酒会和鸡尾酒会的装点。

花色冷盘是宴席餐桌上冷菜围碟中间部位用来观赏的大型花拼，是冷菜部分的重点艺术作品。用来表现高档宴席隆重的主题，烘托宴席的热烈气氛，寄托主人盛情接待宾客的美好意愿。

21.2.3.1 花色冷盘常见作品

祥鸟瑞兽类的有龙凤呈祥、孔雀开屏、凤穿牡丹、百鸟朝凤、喜上梅梢、鹤鹿同春、松鹤延年、鹰击长空、锦鸡春晓、鹦鹉玉兰、鸳鸯戏水、双燕迎春、双猫戏蝶、麒麟送子、鹿鸣春晓、熊猫戏竹、骏马奔腾、牧牛童笛等；

鱼虫类的有鲤跃龙门、独占鳌头、金鱼戏水、锦鲤戏水、锦绣龙虾、彩蝶闹春、蝶恋牡丹、金蝉鸣柳等；

植物类有富贵牡丹、荷塘月色、双桃献寿、岁寒三友、琼花三月、葵花向阳、雨后春笋、枫叶语秋、梅兰竹菊、红梅报春、雨打芭蕉等；

亭台楼阁、吉祥器物类有虹桥修禊、文昌古阁、四望古亭、莲桥映日、喜庆宫灯、迎宾花篮、盆景集萃等。

21.2.3.2 花色冷盘原料选用

常用荤料中，作刀面原料的有：叉烧、牛肉、羊肉、口条、鸡脯、酱鸭脯、板鸭脯、盐水鹅脯、鹅肫、火鸡腿、盐方、火腿、香肠、香肚、火腿肠、捆蹄、肴肉、肉糕、鱼糕、白蛋糕、黄蛋糕、玛瑙蛋糕、墨鱼肉、如意蛋卷、腐皮肉卷、紫菜蛋卷等。

作辅助材料的有盐水虾、肉松、虾仁、变蛋、蛋松、鹌鹑蛋、熟鸡蛋、海蜇头等。

用作刀面的素料有：竹笋、萝卜、熟胡萝卜、红菜头、茼蒿、西芹、杏鲍菇等，用作花色制作的有：珊瑚雪卷、包菜卷、如意笋卷、黄瓜卷等，特制花色的香菇、蘑菇、樱桃、番茄、西兰花、银耳、藕片等，打底、铺底材料的有：土豆泥、山药泥、琼脂冻、鱼胶冻、凉粉冻等，点缀装饰的有：青杭椒、红尖椒、芹菜、香菜、蒜薹、韭菜薹、紫包菜、金丝瓜、菜松、土豆松、炸粉丝、彩色虾片等。

21.2.3.3 花色冷盘拼摆程序

先主后次，先大后小，先下后上，先远后近，先尾后身。

21.2.3.4 花色冷盘拼摆基本方法

弧形拼摆法、平行拼摆法、叶形拼摆法、翅形拼摆法，头颈雕塑法等。

21.2.3.5 花色冷盘造型形式法则

单纯与一致、多样与统一、对称与平衡、对比与协调、重复与渐次、尺度与比例。

22. 菜肴感官评价

菜肴作为食者审美的对象，有从实用到审美的过程。菜肴的基本属性吸引和制约着食者的感知、想象、认识。食者的心理活动具有一定的规律性和客观性，同时，食者也会发挥自我的感知力、想象力和理解力。菜肴的风味通过人体的眼、口、鼻、耳、手等器官的感觉完成。菜肴的外在美能使食者产生丰富联想，从而激发食欲。

22.1 色泽

食品的色泽由颜色和光泽组成。颜色是人的眼睛对太阳光光谱范围内表面可见光的感觉。菜肴的色泽由色相、明度、纯度三要素组成。烹饪色彩产生一定的味觉感应。

色泽是和谐悦目，呈现原料的自然色彩。或是符合菜肴特定质量要求的色调，如酱红色、金黄色、橘红色、各料相间色等。菜肴用料的颜色有冷色调、暖色调和中间色之分。色泽的透明度和光亮度，影响菜肴的美观。

菜肴的颜色来自于原料本身的天然色，超过 150℃ 的烹制所发生的美拉德反应和焦糖化反应产生的

颜色，以及有色调味品带来的颜色。蟹、虾等外骨骼类原料，因其外壳所含的虾青素遇热后转变为虾红素，呈现出令人愉悦的橙红色。

22.2 香气

菜肴的香气是由其气味的挥发，在上桌时和在品尝过程中，被鼻腔嗅觉神经感知而形成。由原料本身特有的香气、调料施加的香气、烹饪形成的香气共同组合而成。主要由原料本身固有的呈香物质决定。动物性原料的呈香物质高于植物性原料。如将多种原料合烹一菜，则会产生更加浓厚的组合香气。

成品菜肴各种香气的呈现，受菜肴挥发度的影响很大，而且各层次的香气第次呈现。热菜锅气浓郁，冷菜回味无穷。施用不同烹饪方法，会使菜肴产生不同的香气。香气同时也受原料的质量及品种的数量影响，“一物献一味”。动物性原料的香气，多由含碳化合物产生，植物性原料的香气多由含硫化合物产生。各种原料在制成菜肴后，呈现出不同悦人的香型气味，而荤腻味、腥味、膻味、怪味、腐臭味及焦糊味等令人不悦的气味，则被视为应消除和避免的异味。

22.3 口味

由原料固有的味道、施加调料和烹饪形成的复合味道组合而成。菜肴口味，主辅分明，不可杂乱，大味必淡。菜肴口味的轻重，由原料的特性而定。有些菜宁咸勿淡，而有些则宁淡勿咸。也可以根据个人的饮食习好而定，“食无定味，适口者珍”。还可以根据每日食用盐摄入总量而定，菜肴进餐总量大，菜品总体口味稍淡；而少则可稍咸。佐酒稍淡，下饭则稍咸。季节的变化，很大程度上影响着人们的口味需求。《周礼·天官》“春多馥，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘”。即使是同样的原料，各部位间也存在差异。

22.4 形状

原料自然形状：不变形类，如蔬菜，家禽，水产类鱼、虾、蟹、贝、螺、海参等，经过加工后的生坯，仍能保持原有形状。经刀工处理后的半变形类，基本保持原有形状特征。全变形类，如丁、丝、条、片、段、球、花刀块、茸泥制缔形态重塑，经烹饪后形成特有形态，如狮子头、鱼圆等。经熟料改刀成形：如浇切虾、水晶肴肉、盐水鹅等。拼摆成形：单拼、三拼、六拼、什锦拼等。

22.5 质感

质感由食品进入口腔咀嚼和下咽而产生的生理感觉和心理感觉。菜肴的质感是菜肴风味的重要构成部分。菜品应有的质感，有软、嫩、糯、黏、滑、柔、酥、松、脆等；而令人不悦的硬、柴、糙、老、梗、韧、焦、糊等，则视为失饪。菜肴可以呈现某一种特定的口感，也可以同时呈现多种层次变化的口感。根据原料固有的质感、菜肴特有的质感、就餐者的爱好及生理特点而定，老少咸宜。就餐时间、就餐环境和就餐心情等，同样影响着人们对菜品质感的需求。

22.6 配器

配器应与菜肴的烹调方法、色彩、形状、风味、体量、用途等相适合，与就餐环境相适应，与宴席特色相匹配，与就餐的审美要求相符合。

餐桌上的盛器具有使用功能和审美功能。盛器和菜肴的合理组合不仅能为菜肴的形式美锦上添花，使菜肴显得古朴典雅，色艳明快，还可起到烘托宴席气氛，调节食客餐前情绪，刺激食欲的作用。

附 录

淮扬经典名菜

（一）水产类菜肴

拆烩鲢鱼头、醋熘鳊鱼、松鼠鳊鱼、清蒸鳊鱼、白汁鲳鱼、春笋鲳鱼、荷叶鲳鱼、双皮刀鱼、清蒸鲥鱼、将军过桥、翠珠鱼花、荷包鲫鱼、糖醋鲤鱼、清汤鱼圆、芙蓉鱼片、菊花青鱼、醉白鱼、清蒸石斑鱼、白汤鲫鱼、五香熏鱼、芙蓉瓜鱼、春笋烧河豚、秧草烧河豚、灌蟹鱼圆、鸡汁鱼皮、淮扬软兜、生炒蝴蝶片、大烧马鞍桥、响油鳝糊、白煨脐门、炖生簋、锅贴鳊背、黄焖河鳗、金蒜烧鲶鱼、邵伯焖鱼、鲨鱼菜羹、金丝鱼片、原焖鳊鱼、生炒甲鱼、葫芦虾蟹、蟹黄豆腐、清炒虾仁、翠带虾仁、水晶虾塔、浇切虾、腐乳炆虾、清蒸大闸蟹、醉蟹、葫芦虾蟹、炒虾蟹、蒜蓉小龙虾、十三香龙虾、椒盐龙虾、河蚌菜羹、韭菜炒螺蛳、芙蓉海底松。

（二）家畜类菜肴

葵花大髀肉、清炖蟹粉狮子头、扒烧整猪头、水晶肴肉、翡翠蹄筋、冰糖扒蹄膀、樱桃肉、松子肉、酒酿火方、烤乳猪、荷叶粉蒸肉、珍珠圆子、梅菜扣肉、炖金银蹄、清汤火方、蜜汁火方、糖醋排骨、椒盐里脊、酿青椒、紫菜羹炒腊肉、扒烧小牛头、红煨牛尾、土豆烧牛腩、赛豹胎（羊胎）、红桥羊肉、鳊鱼烧羊肉、红桥羊肉煲、临泽汤羊（临泽羊肉汤）、全家福、菊花锅。

（三）禽蛋类菜肴

三套鸭、京葱扒鸭、脆皮烤鸭、脆皮乳鸽、砂锅天地鸭、八宝葫芦鸭、金葱砂锅野鸭、鸭羹汤、天地鸭、桃仁鸭方、文武鸭、香酥麻鸭、醉蟹清炖鸡、红酥鸡、蛋美鸡、鸡粥菜心、芙蓉鸡片、原焖鸡酥圆、炒双脆、炒红白腰、鸡粥蹄筋、三丝炒鸽松、金鱼鸽蛋、豆苗山鸡片、挂炉走油鸡鹅鸭、香糟鹅掌、回卤鹅肝、仪征风鹅、菱米烧鸡、扬州炒饭、野鸭菜饭。

（四）山珍海味类菜肴

清汤燕菜、燕窝粥、蟹黄鱼肚、一品鲍鱼、原焖鱼翅、鸡包鱼翅、清汤鱼翅、蟹粉鱼翅、鲍鱼烩珍珠菜、虾籽梅花参、蝴蝶海参、扒大乌、烧二海、锅贴干贝、百合蛤士蟆、参芪鸽蛋竹荪汤、什锦鱼肚、白汁银肚、蟹粉鱼肚。

（五）甜品菜肴

冰糖燕窝、百合莲子银耳羹、蜜饯捶藕、五仁藕粉圆、八宝糯米藕、蜜汁蕃茄、蜜汁龙香芋、糯米八宝饭。

（六）素菜类菜肴

文思豆腐、雪花豆腐、蝉螯豆腐、嘶马拉豆腐、杨寿豆腐圆子、清汤素鱼圆、素炒蟹粉、素脆鳝、素涨蛋、素火腿、素炒鸡丁、素炒腰花、素炒腰花、素肥肠、素什锦、烫干丝、梅岭菜心、香菇菜心、鸡汁煮干丝、茄鲞、西芹炒百合。

（七）冷盘

盐水鹅、肴肉、高邮咸鸭蛋、酥熘鲫鱼、肴家牛肉、猪头肉、高邮蒲包肉、樊川小肚、邵伯香肠、炅虎尾、葱油酥蚕、醉虾、葱油爆虾、韭芽青螺、糟香鹅掌、胭脂鹅脯、五香麻鸭、虾籽笋芽、凉拌双笋。